

Capricciosa **Euro 8,50**
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)

Rossini **Euro 8,50**
(pomodoro, mozzarella, uovo sodo e maionese)

Diavola **Euro 8,50**
(pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino fresco)

Tonno e cipolla **Euro 8,50**
(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

PIZZE DELLA CASA

Autunno **Euro 10,00**
(mozzarella, salsiccia, prosciutto crudo e porcini)

Prosciutto e cipolle caramellate **Euro 10,00**
(mozzarella, pomodoro su richiesta, cipolle caramellate, rucola e prosciutto del contadino)

Mortadella e crema di ceci **Euro 10,00**
(mozzarella, crema di ceci al rosmarino, pistacchi tostati e mortadella di Modena)

Pizza al carpaccio **Euro 13,00**
(mozzarella, 150 gr. di carpaccio di manzo, funghi, rucola, grana e olio evo frantoio Marcolini)

Pizza Mondrigo **Euro 12,00**
(mozzarella, fonduta al tartufo, funghi porcini e scaglie di tartufo)

PIZZE

Il nostro è un impasto a lunga lievitazione, da 24 a 72 ore, il cui peso della singola pagnotta è di 270 gr. (in molte pizzerie è di 200 gr.). Vengono usate 2 differenti tipologie di farine: la prima è una miscela che, oltre al grano tenero, contiene anche farine di grano duro rimacinato, di soia e di riso. La seconda, in minor percentuale, è una farina di grano tipo "0" macinato a pietra, contenente anche fibra e germe.

PIZZE TRADIZIONALI

Fornarina (olio e rosmarino)	Euro 4,00
Margherita (pomodoro, mozzarella e origano)	Euro 7,00
Biancaneve (mozzarella e origano)	Euro 7,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi)	Euro 8,00
Romana (napoli con olive marinate)	Euro 8,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e prosciutto)	Euro 8,50
Funghi e salsiccia (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e salsiccia)	Euro 8,50
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)	Euro 8,50

<i>Brace Mista</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>(costarelle, salsicce di maiale e agnello)</i>	
<i>Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie</i>	
<i>(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Affettati assortiti del Contadino con piadina</i>	
<i>(prosciutto, salame e lonza del contadino e pecorino)</i>	<i>Euro 11,00</i>

CONTORNI

<i>Verdura saltata in padella</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Insalata verde</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>

DOLCI

<i>Dolcetti assortiti della casa</i>	<i>Euro 3,00</i>
<i>Dolcetti assortiti della casa con vin Santo</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Strudel caldo con gelato alla vaniglia</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Semifreddo al croccante</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>con salsa al caramello</i>	
<i>Zuccotto</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>(ciambella ripiena di gelato con cioccolato fuso)</i>	
<i>Tiramisù</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Tartufo gelato nero o bianco</i>	<i>Euro 3,50</i>

Fiorentina di Giovenca **Euro 43,00**

Filetto ai ferri con salse assortite **Euro 20,00**

Tomahawk (1 kg) **Euro 43,00**

(Il tomahawk è un taglio di carne difficilmente reperibile dal macellaio. Si tratta di una entrecôte con osso, le cui peculiarità sono la tenerezza e succosità della carne dovute al 20-30% di grasso.

Proviene da un allevamento polacco di altissima qualità)

Tagliata di Angus (Nuova Zelanda) 1kg **Euro 47,00**

Ordine minimo 500 gr(con osso)

Entrecôte di Wagyu (Australia)

(prodotto congelato, è consigliato richiederlo al momento della prenotazione)

Euro 80,00 al kg

(ordine minimo 300g)

Entrecôte di bisonte (Canada)

Euro 70,00 al kg

(ordine minimo 300g)

Galletto intero

Euro 12,00

impanato fritto al forno con salse(600 gr)

Coniglio del fattore

Euro 12,00

(al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)

Braciolone di maiale alla griglia

con sale grosso e rosmarino

Euro 15,00

(suino grigio allevato allo stato brado in Lituania e alimentato con ghiande e prodotti vegetali. Certificato Lem s.p.a. 500 gr)

SECONDI

Dopo aver cotto tantissime tipologie di carni (chianina, marchigiana, limousine, pezzata rossa tedesca, angus,...) sono giunto a proporvi questa selezione che non ha come obiettivo il chilometro zero. Nel nostro territorio ci sono sicuramente buonissimi allevamenti che però non sempre garantiscono una costante qualitativa che soddisfi i nostri consumi. Le nostre carni potrebbero essere grasse, se si preferiscono carni molto magre avvisare sempre il personale.

Tagliata di costata Drumlin Gold con osso alla
griglia per 2 persone (800-900 gr) Euro 33,00*

Tagliata di costata Drumlin Gold con osso alla
griglia (600 gr) Euro 24,00*

Le tagliate vengono servite con, a scelta:

- Salse assortite (aceto balsamico e miele, fonduta e tartufo, verdure piccanti)*
- Sale grosso e rosmarino*
- Cipolla e radicchio*
- Rucola, pendolini e grana*
- Funghi porcini e tartufo (maggiorazione di 2 Euro sul prezzo)*

** Carne Irlandese, considerata tra le migliori carni europee, sia come serietà di allevamento e nutrizione, che come lavorazione e frollatura.*

www.drumlingold.com

*Tagliata di Giovenca (1 kg) Euro 40,00
(mucca giovane allevata in Piemonte con 40/60 giorni di frollatura.
Carne con rilevante percentuale di grasso)*

PRIMI TRADIZIONALI

<i>Passatelli fonduta al tartufo e funghi</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pappardelle al ragù bianco di cinghiale</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Mezzelune con burro aromatizzato (ripiene di erbe di campo, speck e salsiccia)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Gnocchi al ragù d'anatra</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Tagliatelle ai porcini e funghi misti</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Tagliolini ai legumi (ceci, fagioli, lenticchie e guanciaie)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Polenta sulla "panara" con ragù di salsiccia e scaglie di grana</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Cappelletti in brodo (non sempre disponibili)</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Bis di primi a scelta (minimo 3 persone)</i>	<i>Euro 10,00 a persona</i>
<i>Tris di primi a scelta (minimo 4 persone)</i>	<i>Euro 12,00 a persona</i>

ANTIPASTI

Crostini misti *Euro 3,00*

Piadina con affettati del Contadino *Euro 7,00*
(maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)

Formaggi assortiti con miele e marmellate *Euro 7,00*

Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie
(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo) *Euro 7,00*
*cit. **Patrizio il Garibaldino***

Coperto *Euro 1,20*

La Fattoria Mondrigo è lieta di ospitarvi da oltre 30 anni in un contesto agreste, dove il tempo sembra non essere trascorso e l'originalità delle cose semplici rende onore e rispetto alle nostre tradizioni più antiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.